
Kergulena po wiedeńsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2879 razy.

Kuchnia austriacka:

1 kg ryby,

10 dag masła,

4 jajka ugotowane na twardo,

natka pietruszki,

pęczek szczypiorku,

szklanka śmietany

pieprz, sól

Filety umyć , podzielić na porcje, oprószyć solą i pieprzem, ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu do zapiekania. Jajka obrać ze skorupki i drobno posiekać , posypać nimi rybę.

Szczypiorek i pietruszkę umyć , osuszyć , dość drobno posiekać i posypać przygotowane danie, polać stopionym masłem i śmietaną.

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec, aż ryba będzie miękka /około 20 minut/. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko, posypanym natką pietruszki oraz sałatką z konserwowych ogórków.